# FICHE DEGUSTATION HYDROMEL

*hydreaumiel.org*

**DEGUSTATEUR :** ____________________

**HYDROMEL :** ____________________ ___/___/_____

**Miel(s) :** ____________________ **Alcool :** ______ °

**Autres ingrédients :** ____________________

○ sec ○ demi-sec ○ doux ○ tranquille ○ effervescent

**Catégorie (d'après la taxonomie du BJCP) :**

○ A : hydromel traditionnel ○ B : miel variétal
○ C : cyser ○ D : pyment ○ E : melomel
○ F : metheglin ○ G : braggot ○ H : catégorie mixte

**Bouchon :**
Matériau : ____________________
Etat : □ propre □ moisi □ collant □ délaminé
□ fendu □ poreux □ sec □ désagrégé

**Examen visuel :**
Couleur : ____________________
Limpidité : ○ brillant ○ limpide ○ voilé ○ trouble
Dépôts : ○ Ø ○ ____________________
Bulles : ○ Ø ○ perlant ○ pétillant ○ mousseux

**Arômes au 1er nez (1N), à l'examen olfactif (EO), à l'examen gustatif (EG), persistance (P) :**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Animal | 1N | EO | EG | P | Boisé | 1N | EO | EG | P |
| Bouchon | 1N | EO | EG | P | Chimique | 1N | EO | EG | P |
| Epicé | 1N | EO | EG | P | Floral | 1N | EO | EG | P |
| Fruité | 1N | EO | EG | P | Miel | 1N | EO | EG | P |
| Végétal | 1N | EO | EG | P | _______ | 1N | EO | EG | P |

**Corps :** ○ léger ○ moyen ○ consistant ○ lourd

**Les quatre saveurs et leur équilibre :**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Acide | 1N | EO | EG | P |
| Amer | 1N | EO | EG | P |
| Sucré | 1N | EO | EG | P |
| Alcool | 1N | EO | EG | P |



**Impression générale :**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Equilibré | 1N | EO | EG | P | Complexe | 1N | EO | EG | P |
| Net | 1N | EO | EG | P | ________ | 1N | EO | EG | P |

**SCORE GLOBAL : ______ / 20**

Mauvais/médiocre ○ ○ < 6
Insuffisant ○ ○ 6 – 8,5
Passable ○ ○ 9 – 11,5
Bon ○ ○ 12 – 14,5
Très bon ○ ○ 15 – 17,5
Excellent ○ ○ 18 – 20

**Résumé :** ____________________

**EXAMEN VISUEL : ____ / 3**

0 Mauvais *(trouble et/ou couleur fautive)*
1 Insuffisant *(voilé ou couleur légèrement fautive)*
2 Bon *(limpide avec une couleur caractéristique)*
3 Excellent *(brillant avec une couleur remarquable)*

**Commentaires :** ____________________

**EXAMEN OLFACTIF (Y COMPRIS 1ER NEZ) : ____ / 6**

0 Mauvais *(odeur repoussante)*
1 Médiocre *(odeur fautive)*
2 Insuffisant *(pas d'arôme perceptible ou odeur légèrement fautive)*
3 Passable *(arômes légers, plaisants)*
4 Bon *(arôme caractéristique)*
5 Très bon *(arôme caractéristique, complexe et bien équilibré)*
6 Excellent *(arôme remarquable, exceptionnel)*

**Commentaires :** ____________________

**EXAMEN GUSTATIF (Y COMPRIS TEXTURE) : ____ / 6**

0 Mauvais *(goût et texture repoussants)*
1 Médiocre *(goût déplaisant, mal équilibré, texture déplaisante)*
2 Insuffisant *(hydromel quelconque avec des défauts assez prononcés)*
3 Passable *(hydromel quelconque mais plaisant, défauts mineurs)*
4 Bon *(bien équilibré, moelleux, peut avoir des imperfections mineures)*
5 Très bon *(goût caractéristique, complexe, bien équilibré, corps idoine)*
6 Excellent *(goût remarquable, exceptionnellement équilibré)*

**Commentaires :** ____________________

**FINALE ET PERSISTANCE AROMATIQUE : ____ / 2**

0 Mauvais *(arrière-goût déplaisant)*
1 Passable *(finale assez plaisante mais hydromel court en bouche)*
2 Excellent *(finale exceptionnelle et persistante)*

**Commentaires :** ____________________

**IMPRESSION GENERALE : ____ / 3**

*[Version du 24 avril 2003] d'après University of California, Davis*

## MODE D'EMPLOI

<u>Note :</u> les cercles (○) signifient qu'un et un seul choix doit obligatoirement être coché (l'hydromel est ou tranquille ou effervescent par exemple) alors que les carrés (□) ne présentent aucune obligation.

La fiche de dégustation est divisée en quatre parties :

- Dans le cartouche en haut à gauche sont fournies des informations sur l'hydromel dégusté,
- La colonne de droite est utilisée pour noter l'hydromel sur 5 critères et pour des commentaires. Par exemple :

  **EXAMEN VISUEL : __2__ / 3**

  0 Mauvais *(trouble et/ou couleur fautive)*

  1 Insuffisant *(<u>voilé</u> ou couleur légèrement fautive)*

  2 Bon *(limpide avec une couleur caractéristique)*

  3 Excellent *(brillant avec une <u>couleur remarquable</u>)*

  **Commentaires :** <u>Belle robe dorée avec néanmoins un léger voile.</u>

- Sur la gauche des « choix multiples » servent de guide (si vous ne savez où donner de la tête, suivez le guide.) Par exemple, s'il y a de la rose au nez et en bouche :

  Floral 1N [EO] [EG] P

- Le cadre en bas à gauche est pour le score global (total des 5 scores) plus un jugement « hédoniste » (avez-vous aimé ?) Les deux résultats peuvent différer si l'agrément ne reflète pas la qualité technique.

**SCORE GLOBAL : __11__ / 20**

Médiocre ○ ○ < 6

Insuffisant ○ ○ 6 – 8,5

Passable ○ ● 9 – 11,5

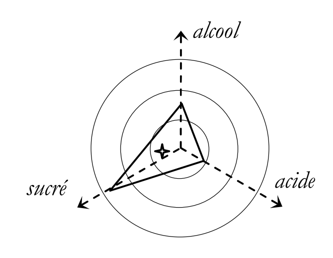
Bon ○ ○ 12 – 14,5

Très bon ● ○ 15 – 17,5

Excellent ○ ○ 18 – 20

**Résumé :** <u>Hydromel très agréable mais avec de nombreux défauts mineurs (voile, acidité, etc.)</u> .

Comment utiliser la « cible » ? Le centre signifie *bas* (acidité basse, taux d'alcool bas, sec), le cercle extérieur *élevé*. Un hydromel doux au taux d'alcool moyen et contenant relativement peu d'acide donnera le résultat ci-contre. Le centre du triangle est déplacé vers le sucré, indiquant que ce dernier domine.




| | centre | 1er cercle | 2ème cercle | 3ème cercle |
|---|---|---|---|---|
| Alcool | < 7 ° | 10 ° | 13 ° | > 16 ° |
| Acide | creux | | | acide |
| Sucré | brut | sec | demi-sec | doux |

## MINI-GLOSSAIRE

- Acide : saveur (vinaigre/citron) perçue sur le dessus de la langue et les gencives. A tendance à faire saliver. Acidité croissante : creux, maigre, *équilibré*, frais, nerveux, vif, vert, agressif, acide.
- Amer : saveur perçue sur l'arrière de la langue.
- Animal : viande, musc, cuir, étable, écurie, etc.
- Astringent : crispe les muqueuses, similaire à l'amertume. C'est la sensation associée à un thé fort non sucré.
- Boisé : bois vert, bois sec, écorce, mousse, diverses essences.
- Braggot : hydromel incluant du malt.
- Brillant : éclatant, avec des reflets vifs.
- Catégorie mixte : comprenant des ingrédients de plusieurs catégories.
- Chaleur : sensation pseudothermique due à l'alcool. Chaleur croissante : aqueux, pauvre, petit, faible, *équilibré*, riche, chaud, vineux et brûlant (négatifs.)
- Chimique : vinaigre, pomme, pétrole, médical, soufre, œuf pourri, etc. (généralement non recherchés.)
- Complexe : qui a plusieurs odeurs/goûts.
- Corps : viscosité de l'hydromel. C'est la sensation physique en bouche, pas l'intensité du goût.
- Cyser : hydromel incluant pommes ou jus de pommes.
- Epicé : menthe, gingembre, girofle, cannelle, etc. (épices ajoutés dans les metheglins et/ou produits du vieillissement.)
- Equilibré : dont les caractères s'harmonisent. Acidité et/ou épices doivent contrebalancer le sucre des hydromels doux.
- Examen gustatif : ensemble de sensations en bouche.
- Examen olfactif : Aussi appelé le nez.
- Examen visuel : couleur, limpidité, brillance.
- Finale : dernier goût (quand l'hydromel est avalé.)
- Floral : oranger, pommier, rose, etc.
- Fruité : fruits rouges (cerise, fraise), fruits blancs (pêche, poire, pomme), fruits secs (raisin sec, pruneau), fruits exotiques.
- Hydromel traditionnel : fait à partir d'eau, de miel et de levure seulement.
- Melomel : hydromel incluant des fruits.
- Metheglin : hydromel incluant des épices et/ou herbes.
- Miel variétal : miel avec un goût caractéristique marqué.
- Mousseux : très effervescent.
- Perlant : légèrement pétillant.
- Persistance aromatique intense (P.A.I) : durée pendant laquelle les arômes restent au dessus du seuil de perception après que l'hydromel a été avalé.
- Plat : sans bouquet ni acidité.
- Pyment : hydromel incluant du raisin.
- Salé : Saveur perçue sur les bords de la langue.
- Sucré : Saveur similaire au sucre ou au miel. Sucré croissant : trop sec, sec, *équilibré*, souple, tendre, gras, douceâtre.
- Texture : c'est la sensation physique en bouche, y compris corps, chaleur, astringence.
- Trouble : Très peu limpide.
- Végétal/herbacé : foin, sous-bois, terre, eucalyptus, etc.
- Voilé : légèrement trouble.